

くらしと

2014
夏号

KurashiTo

[特集]

わたしのこだわりLife

「やりたいことを見つけたら
純粹に情熱を傾ける」

大相撲解説者 舞の海 秀平さん



[好評連載]

リフォームで新呼吸「くらしと生活研究所」

気持ち良く、賢く、夏を過ごすために!
「今どき」の浴室リフォーム

「洗濯の知恵袋」

洗濯
アドバイザー 中村祐一さんが

梅雨時のニオイや、夏だからこそ
気になるシミの悩みを解決

[新連載]

「We Love マンション」～Goodコミュニティーの育て方～
ライオンズマンション大宮指扇第2

今回の
「くらしとShop」

涼し



男の時間



意外ですが、冷蔵庫でグラスを冷やすのは、感心できません。冷蔵庫から出した途端、霜がグラス表面に張りつき泡立ちを邪魔したり、余計な水分がビールに混ざってしまうからです。また、脂分や汚れは泡立ちを悪くするので、グラスはキレイに洗って、乾かしておきましょう。



1 冷蔵庫でグラスを冷やすのは、NG!

旨いビールは、注ぎ方にあり。

頑張ったジョギングの後。子どもたちとキャッチボールの後。夏のひと時に火照ったカラダを潤す一杯といえば、これはもう、ビールでキマリです。そこで今回は、美味しさを際立たせる注ぎ方のテクニクをご紹介します。ちよっとだけ手間をかけて、お店で楽しむようなビールの旨さを！「グビグビ！プファアー！……ああ、極楽！」

自宅で、お店ビール。



3 次は、細く、ゆっくり注ぐ。

「蓋」をつくったら、ゆっくりと細く注いでいきましょう。こが、クリーミーな泡をつくるための勝負どころ。慌てると、粗い味わいになってしまいます。



勢いよく注ぐことで、泡の「蓋」ができ、ビールが直接、空気と触れて酸化することを防いでくれます。



2 まずは、勢いよく注ぐべし。



4 泡が盛り上がるまで、思い切りよく。

最後は、グラスから泡が盛り上がるくらいまでたつぷりと注ぎましょう。泡は消えていくものと考えて、こぼれるくらいまで思い切りよく注ぎましょう。



5 注ぎ足しは、御法度！

グラスの半分くらいになったら、飲み会の癖で、つい注ぎ足したくなるもの。でも、こは、ぐっと我慢。美味しさのため①〜④の手順で注ぎなおしましょう。

ビールのこぼれ話

生ビールって？

生ビールは、熱処理しないビールのこと。その昔は酵母などの活動を抑えるために低温での熱処理が不可欠でしたが、濾過技術や衛生管理の進歩で生ビールが味わえるようになったのだとか。

ビールは太る？

「お酒のカロリーはアルコールに比例する」ことを考えると、実はビールはとてもカロリーの低いお酒。おながが出るのは、おつまみのせいかもしれません。空揚げなどの揚げ物やソーセージ、ピザなどはビールによく合いますからね。

黒ビールは、どうして黒い？

黒ビールは、淡色麦芽と濃色麦芽をブレンドしてつくられています。濃色麦芽の焙煎・乾燥具合で色が濃くなるのです。



監修
友田 晶子さん
ソムリエ/トータル飲料コンサルタント
業界25年以上のキャリアと女性らしい感性を生かし、お酒と食に関する一般向けセミナー、イベントを企画・開催。また、輸入業者や酒販店、料理店、ホテル・旅館などプロ向けコンサルティングを行っている。